

Blätterteigtascherl vegan



Snack

Rezeptart



40 Minuten

Zubereitung



leicht

Schwierigkeit

20 Minuten Backzeit



Zutaten für 6-10 Portionen

2 Pkg. Blätterteig vegan
Eine Pkg. Holzzahnstocker

Füllung

1 kleine Zwiebel (ca. 70 g)
1 großer Kräuterseitling
1 kleine Zucchini (ca. 180 g)
1 Stk. Paprika rot oder gelb (80-90 g)
Öl zum Anbraten
1 Stk. Fleischtomate (ca. 150 g)
70 g Mais
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 EL frische Kräuter (z.B. Basilikum,
Majoran, Thymian, Rosmarin, etc.)
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Spritzer Balsamicoessig (Apfel-
Balsamessig oder roter ital. Balsamico)

Zubereitung

Gemüse und Pilz klein würfelig schneiden. Zuerst Zwiebel und Kräuterseitling in etwas Öl leicht anschwitzen, dann mit Zucchini und Paprika etwas anbraten. Tomatenstücke und Mais zugeben, mit restlichen Zutaten würzen und abschmecken. Fülle abkühlen lassen (ansonsten klebt der Teig beim Befüllen auf der Arbeitsfläche an). Blätterteig ausbreiten und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Vorbereitete Füllung auf den Blätterteigquadraten verteilen, die Enden in der Mitte übereinanderschlagen (evtl. mit einem Holzzahnstocker fixieren) und bei 180°C goldgelb circa 20 Minuten lang backen.

Tipp: Die Blätterteigtaschen entweder zwischendurch als kalten Snack genießen, oder warm als Vorspeise mit frischem Salat und evtl. einer Curcuma-Kräutersoße (auf Mandel- oder Sojacremebasis) servieren. Sie eignen sich auch wunderbar als Party-Fingerfood und zum Anbieten am Buffet.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**